

Contribuimos con la conservación del paisaje vitícola del archipiélago.
We contribute the preservation of the viticultural landscape of the archipelago.



TAJINASTE

VIÑEDOS Y BODEGA

Denominación de origen: Valle de La Orotava

Variedad: 100% Listán negro
Sistema de conducción: 40% en cordón múltiple trenzado (característico de la comarca) y 60% en espaldera con formación en cordón Royat

Vendimia manual: Utilizando pequeñas cajas de 15 kg con el fin de garantizar que la uva llegue en las mejores condiciones a la bodega.
Época de vendimia:
Desde el 10 de septiembre hasta el 24 de octubre de 2015

De color cereza oscuro con ribetes violáceos. Limpio y agradable, destacan en nariz los aromas a frutos del bosque; arándanos, cerezas, ciruelas, junto con ciertos recuerdos balsámicos. En la fase gustativa, se muestra suave, con la estructura propia de los buenos tintos jóvenes.

Maridaje; servir de 14 a 15°C. Un vino ideal para acompañar los embutidos y las carnes como la ternera o el cerdo. Excelente con los sofritos y las “tapas” de cierta consistencia. Un tinto suave para disfrutar de buena charcutería y quesos secos.

Interesante armonía con pescados en salsas marineras.

Elaboración: Maceración pre fermentaria en frío 4 días
Tiempo total de maceración: 12 días
Tiempo de fermentación: 7 días
Tipo de fermentación: Alcohólica: en depósitos de acero inoxidable
Malo láctica: en depósitos de acero inoxidable
Temperatura de fermentación: 28° C
Envejecimiento: Un 30 % del vino envejeció en barricas de roble americano durante dos meses
Fecha de embotellado: Diciembre 2015

Datos técnicos:
Grado alcohólico: 13,20 %
PH: 3.71
Acidez total: 5.3 grs/l.
(Ac. tartárico)

Diseño enológico: Elaborado como vino joven.
Consumo: Bien conservado se recomienda consumirlo en los dos primeros años posteriores a su vendimia.
Formatos disponibles: 750 ml -500 ml - 375ml



TAJINASTE
VIÑEDOS Y BODEGA

TAJINASTE - TRADICIONAL - 2015